

كتاب صنع البسبوسة

/http://fatafeats.blogspot.com

/http://necklacetears.blogspot.com

www.hamsk.eb2a.com

miss.m.blogger@gmail.com

بسبوسة بالقشطة

المكونات

مقادير البسبوسة:
2بيض
فنيليا
1كاس سكر
ثلاث ارباع كاس زيت
علبة روب واحدة
1كاس سميد
1كاس جوز الهند
1ملعقة طعام بيكنغ باودر



مقادير القشطة : ٤
كاس ماء
1كاس حليب باودر
4ملاعق طعام نشاء
1ملعقة طعام سكر
علبة كريمة حمراء واحدة
القليل من الفنيليا ا

طريقة التحضير

البسبوسة:
-يوضع البيض والفنيليا بالخلاط لمدة ٥ دقائق.
-ثم يضاف السكر والزيت والروب بالتدريج.
-وبالجانب الاخر يخلط كل من السميد وجوز الهند والبيكنغ باودر لوحدهم ثم يضافون الى الخليط السابق.

القشطة:
-يوضع الماء والحليب والنشا والفنيليا والسكر على النار ويحرك باستمرار حتى يثخن
-ثم تضاف الكريمة الحمراء ويحرك حتى يصبح الخليط ثقيل .
-يوضع ملعقتان من خليط البسبوسة في صينية الفرن ثم يوضع الحليب ويترك حتى يبرد ومن ثم يوضع باقي مقدار البسبوسة ونضعها بالفرن حتى تنضج (نشعل الفرن من تحت فقط) بعدها نخرجها ونتركها تبرد قليلاً ونرشها بالقطر.

طريقة سريعة لعمل القطر :
مقدارين من السكر + مقدار واحد من الماء +نصف ليمونة + قليل من الزعفران والهيل المطحون .
يوضعون جميعهم على النار حتى تقلب مرة واحدة وترفع من على النار.

ملف شامل لكل انواع ووصفات السمبوسة

بسبوسة الطريقة رقم ١

المكونات

1 و ٢/١ كوب سميد
1كوب زيت نباتي

1كوب سكر خشن
2بيض
1كوب حليب سائل
ملعقة صغيرة فانليا
ملعقة كبيرة بيكنج باودر
ذرة ملح
شيرة
للتزيين
جوز الهند (ناريل(

طريقة التحضير

يخلط في الخلاط الكهربائي كل من : (بيض + زيت + سكر + الفانليا)، تخلط جيداً حتى تتجانس. ١.
في وعاء آخر يخلط السميد + البيكج باورد + الملح. ٢.
يضاف إلى خليط البيض خليط السميد مع الحليب تدريجياً مع الخلط المستمر بالخلاط الكهربائي. ٣.
توضع في صينية مدهونة وتدخل بالفرن لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. ٤.
بعد استخراجها من الفرن مباشرة توضع فوقها الشيرة ثم ترش بجوز الهند. ٥.
تترك لتبرد قليلاً ثم تقطع. ٦.

بسبوسة الطريقة رقم ٢

المكونات

2 - ونصف كوب سميد
1 -علبة لبن زبادي (روب(
1 -ونصف كوب سكر
1 -ونصف ملعقة باكينج باودر
-نصف ملعقة شاي فانيليا
-رشة ملح
-نصف كوب زبدة سايحة

طريقة التحضير

-يوضع اللبن و****دة والسكر ويخلطوا جيدا حتى يذوب السكر
-يوضع الباكينج باودر والفانيليا والملح ويقلب
-يوضع السميد بالتدريج مع التقليب المستمر حتى ينتهي
-يمسح سطح الصينية ب****دة ويرش بالقليل من الدقيق ويصب الخليط
-يدخل الفرن حتى ينضج ثم يخرج ويسقى بالشيرة ثم يعاد في الفرن قليلا لكن بعد إغلاقه

بسبوسة الطريقة رقم ٣

المكونات

كاستين سميد
كاسة ونص حليب بودرة
1ملعقة صغيرة بيكينج بودر
3/4كاسة زيت
كاسة سكر ناعم
ملعقة كبيرة أو ثلاثة أرباع هيل مطحون ناعم
علبتين قشطة
ربع الكأس ماء

طريقة التحضير

تخلط المقادير بالمضرب اليدوي لمدة ربع ساعة جيداً ثم تدخل الفرن وبعد أن نخرجها نصب عليها الشيرة وهي ساخنة .. مممممممم

بسبوسة الطريقة رقم ٤

المكونات

2 كأس سميد
3ملاعق حليب بودرة
علبة قشطة
أقل من علبة القشطة زيت
1كأس سكر
بيكنج بودر

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير جيداً وتوضع في الفرن وتخرج وهي ساخنة ويصب عليها مباشرةً نصف علبة حليب مركز نستله..

بسبوسة الطريقة رقم ٥

المكونات

2 كأس سميد
1كأس سكر ناعم
ملعقة أكل بيكينج بودر
ملعقة أكل غير مليئة فانيليا
بيضتين
قشطة التاج
القطر " الشيرة"
صنوبر أو لوز للتجميل

طريقة التحضير

تخلط المقادير السابقة مع بعض في الصينية وتغطى بالفوطة لمدة ساعة ثم يزين الوجه بالصنوبر أو اللوز ثم تدخل الفرن وتخبز ، وبعد أن تخرج من الفرن تقطع ويصب عليها القطر.

بسبوسة الطريقة رقم ٧

المكونات

بيضتان
ملعقة كبيرة بيكنج بودر
علبة قشطة
علبتين من السميد
علبة من الزيت
ربع أو نصف علبة جوز هند

علبة مملوءة سكر مطحون
ملاحظة : علبة القشطة هي المكيال

طريقة التحضير

نضع جميع المقادير في الخلاط الكهربائي ماعدا السميد وجوز الهند..
نسكب مقادير الخلاط على السميد والجوز ونقلب بالملعقة إلى أن يتجانس الخليط ثم نسكبه في صينية مدهونة ثم نضعها في الفرن من أسفل إلى أن تتحمر ثم من أعلى ويمكن إضافة الشيرة عليها على حسب الرغبة بحيث تكون الشيرة باردة ثم ندخلها مرة أخرى في حرارة الفرن بدون إشعال لتتشرب الشيرة ويمكنك تزيين الوجه بأنصاف اللوز بعد تقشيره قبل تحميرها..

بسبوسة الطريقة رقم ٨

المكونات

بكاسات الجبنة الصغيرة تمام

2كاس سميد ناعم
1كاس كويكر الذي يستخدم في الشوربة
2كاس سكر
1كاس زيت
علبة قشطة
1حليب السعودية ،او نيدو
كاس جوز هند
خميرةpp ملعقةاكل كبيرة
ماء على حسب الطلب.
بسكويت على حسب الطلب

طريقة التحضير

توضع كــــــــــل المقادير في وعاء كبير وتخلط جيدا حتى تصبح متجانسة وتدهن صينية بالزيت ويوضع نصف المقدار، وفي الوسط يرص البسكويت ممكن ان تغمسية في الحليب علشان يكون طري بعض الشيء ثم يضع الباقي من البسبوسة ويغطى البسكويت تماما، ثم توضع في الفرن حتى تستوي ثم توضع عليها الشيرة

بسبوسة الطريقة رقم ٩

المكونات

2 كأس سميد
1كأس سكر
ثلاثة أرباع كأس حليب نيدو " بودرة"
ثلاثة أرباع كأس زيت مازولا
نصف كأس لبن زبادي
علبة قشطة " نستله"
ملعقة صغيرة بيكينج بودر
لوز مقلي للزينة

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير مع بعض
تدهن الصينية بقليل من الزيت وتوضع جميع المقادير بداخلها " تكون شبه سائلة"
يوضع اللوز على الوجه وتدخل الصينية بداخل الفرن لمدة ثلث ساعة أو حتى يحمر وجهها وبعد أن تخرج من

الفرن نضع عليها الشيرة ، وبالهناء والعافية

بسبوسة الطريقة رقم ١٠

المكونات

2 عليه قشطه

5فناجين سكر
5فناجين حليب بودره
ملعقه صغيره طحينه
تخلط جميع هذه المقادير حتى يذوب السكر و بعدها:
اضيفي نصف كاس زيت
واستمري بالخلط
اضيفي كاس ونصف سميد عليهم ملعقة بيكنج بودر
وتخلط
تصب في صينيه وتدخل الفرن
وبعد ما تنضج صبي عليها حليب مركز وتزين بالفستق المبروش

طريقة التحضير

بسبوسة الطريقة رقم ١١

المكونات

3 كوب سميد
2 /1كوب سكر
1/2كوب جوز هند
1/3كوب سمن اى نوع
1كوب زبادى او لبن رائب او حليب ا شىء
1ملعقة طعام بيكنج بودر
فانيليا

طريقة التحضير

يخلط الجميع ماعدا الزبادى ويبث جيدا حتى يختفى السمن تماما
يضاف الزبادى ملعقة ملعقة مع استمرار الخلط حتى نحصل على عجينة
متماسكة ملساءيابسة بعض الشىء بحيث يمكن فردها وتبطيطها براحة اليد
ودى اهم حاجه الا تكون العجينة طرية وسايلة (لان طريان العجينة سبب يبسها بعد الخبز) وتخبز فى درجة حرارة متوسطة نصف ساعة تقريبا
وتسقى بالشيرة فور خروجها وتعاد الى الفرن اطفئى النار واتركيها داخل الفرن
دقيقتين اوحتى تشرب الشيرة ثم اخرجيها دعيها تبرد وقطعيها حسب الرغبة

ملاحظات

اذا عجنتى بالحليب قد لاتستعملى الكوب كلة
الشيرة 2 كوب سكر + ٢ كوب ماء+ عصير ٢/١ ليمونة فانيليا لا تغلى كثيرا

بسبوسة الطازج

المكونات

1 كوب سميد خشن
1كوب سكر
1كوب حليب بودرة
2علبة قشطة
1فنجان زيت
1ملعقة صغيرة ممسوحة بيكنغ باودر

-مقادير الشيرة (القطر):

3فنجان سكر
1علبة حليب بوني سائل

طريقة التحضير

-اعجني مقادير البسبوسة : السميد و الحليب البودرة و السكر و القشطة و الزيت و البيكنغ باودر ، ثم صبي العجينه في صينية مدهونة و اخبزيها في الفرن على درجة هادئة حتى النضج .
-لعمل الشيرة : ضعي الحليب و السكر على النار و دعيها حتى تغلي ثم اتركيها بعد ذلك لكي تبرد .
-صبي الشيرة الباردة على البسبوسة الحارة و اتركيها حتى تبرد ثم قطعيها مكعبات و قدميها مع القهوة

بسبوسة الطازج رقم ٢

المكونات

علبة قشطة لونا
علبة حليب ابو ولد
كاسة حليب جاف
1/2كاسة سكر
كاسة سميد
4/3كاسة ماء
ملعقة بكنج بودر

طريقة التحضير

اخلطي كل المقادير في الخلاط
وبعدين ادهني الصينية زيت قليل ثم ضعي الخليط
اشعلي النار من الاسفل الى ان تنضج ثا اشعلي من الاسفل
وبعدين ضعي عليها قليل من الشيرة

بسبوسة خفيفة

المكونات

. كوب سكر .
.كوب دقيق .
.قليل من المستكة للطعم...او القرفة .
.ملعقة صغيرة بيكنج باودر .
.بيضة .
.كوب زيت .
.كوب حليب .

.عسل محضر سابقا ومقاديرة...٢ كوب سكر. ٢ كوب ماء . شريحة ليمونة .

طريقة التحضير

.يجهز الفرن على درجة حرارة متوسطة .
.تخلط كل المقادير السائلة على حدة .
.تخلط كل المقادير الجافة ... وتضاف للمقادير السائلة ويعاد الخلط .
.تسكب في صاج مدهون وتدخل الفرن المشغل فقط من اسفل .
.عند تمام نضجها من اسفل تقص بسكين حسب الرغبة .
.يعاد ادخالها الى الفرن المشغل من اعلى على حرارة متوسطة طبعا .
.عند خروجها من الفرن يسكب عليها العسل البارد .
.ممكن رش الوجة بالمكسرات او جوز الهند

بسبوسة سريعة

المكونات

3 كاسات سميد
كاس حليب سائل
4ملاعق زيت
1ملعقه بكنج بودر
كاس ونصف سكر ناعم
شيرة

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير مع بعض بالترتيب وتدخل الفرن من تحت إلى أن تحمر ثم من فوق بعد أن نخرجها من الفرن نضع عليها الشيرة ونتركها إلى أن تبرد .
وبالهنا والعافية.

بسبوسة محشية

المكونات

علبة قشطة
3/4كوب سميد
3/4كوب جوزهند
3/4كوب زيت
3/4كوب سكر
3/4كوب بيضات
ملعقه كبيره بيكنج باودر.

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير السابقه بالخلاط ... حتى تتجانس ... تحضر القالب بدهنه بقليل من الزيت...ثم تضع نصف المقدار السابق في القالب وادخله الفرن من تحت فقط حتى يتماسك تقريبا ١٢ دقيقة ثم اخرجه من الفرن ...

الحشوه :

1كوب حليب سائل- ١ علبة قشطة - ٢ ملاعق كاسترد - ٣ ملعقه سكر.
توضع جميع مقادير الحشوه على النار حتى تتجانس وتثخن...

ثم توضع على طبقة البسبوسه...انتظري ٣ دقائق حتى تتماسك طبقة الكاسترد...ضعي باقي مقدار البسبوسه الباقي في الخلاط...وأضيفي ملعقة ماء إذا كان الخليط ثقيل ...
بعد ذلك ادخليها الفرن على نار هادئه من الأعلى حتى تحمر.

ويقطع ويقدم بعد أن تصبح بارده ولأفضل نتيجه يدخل الثلاجه قبل التقديم.

بسبوسة بالتوفي

المكونات

2 كأس حليب بودرة
ثلاثة ارباع كأس جوز الهند
نصف كأس زيت
نصف كاس سكر مطحون
4بيضات
نصف كاس ماء
ملعقة طعامBp

طريقة التحضير

تخلط جميع القادير بالخلاط ما عدا الحليب ..
ثم توضع في اناء ويوضع الحليب وتخلط جيدا ......
ثم تصب في صينية وتخبز من الأسفل فقط ..
بعد النضج.. يوضع عليها طبقة من التوفي ...

مقادير التوفي ..

2فنجان سكر و علبة قشطه

يوضع السكر على النار الى ان يصبح بني اللون ثم توضع القشطه عليه بالتدريج مع التحريك المستمر حتى تتجانس..ثم توضع على البسبوسة وتقدم

بسبوسة بالليمون والقرفة

المكونات

3 ك دقيق سميد
1 ½ك سكر
2م/ص باكينغ باودر
4م/ك سمن أو زبدة طرية
1 ½ك زبادي
½ك جوز الهند
1م/ك طحينة
مقادير القطر:
2ك سكر
1ك ماء
1م/ك عصير ليمون
1عود قرفة
2قرنفل صحيح

طريقة القطر:
يوضع الماء والسكر في وعاء على نار متوسطة حتى يبدأ بالغليان.
يضاف القرنفل والقرفة وعصير الليمون.
يترك على النار لمدة ١٠ دقائق أو حتى يعقد قليلاً، ويستعمل دافئاً.

طريقة التحضير

يخلط دقيق السميد والسكر والباكينغ باودر جيداً.
يخلط السمن مع الزبادي، ثم يضاف إلى دقيق السميد ويقلب حتى يصبح عجيناً ليناً.
يمكن إضافة جوز الهند المبشور للعجين.
تدهن صينية فرن بالطحينة، ثم يصب العجين به ويساوى السطح.
يدخل في فرن حرارته ٢٠٠ لمدة ٢٠ دقيقة.
تسقى البسبوسة بالقطر وهي ساخنة، ثم تعاد إلى الفرن لمدة ٥ دقائق.
يمكن تقديمها مع القشدة
الطريقة
يتم خلط جميع المقادير مع بعضهل ماعدا الزبدة
بعد الخلط يضاف أصبع الزبدة بعد إذابتة على النار
يو ضع في صينية ثم يدخل في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة
يمكن أن ترش بالشيره

البسبوسة بالحليب المركز

المكونات

2 كاسة سميد البسبوسة .
قالب زبدة متوسط الحجم .
ملعقة شاي صغيرة بكم بودر .
1علبة حليب مركز (من نستلة)
2ملعقة طحينة .
كاسة من الشيرة الساخنة .
مكسرات حسب الرغبة.

طريقة التحضير

تسيح الزبدة على النار ثم ترفع عن النار وتضاف اليها الحليب المركز ثم البكم بودر ويقلب جيداً ثم يضاف السميد ويقلب جيداً .
تدهن صينية بايركس بملعقتين الطحينة ويصب الخليط ويسوى ثم يزين بحبات من المكسرات حسب الرغبة .
توضع في الفرن وتحمر من الوجهين .
تسقي بالشيرة ساخنة وتغطى لمدة نصف ساعة قبل التقديم.

بسبوسة محشية بالبسكوت

المكونات

كأس سميد
نص كأس سكر
بيضتين
علبة قشطة
كأس ونص جوز هند

بيالة زيت
ملعقة باكينج باودر
ملعقة فانيليا
بسكوت دايجستيف
للوجه:

حليب محلى – مكسرات

طريقة التحضير

تخلط البيض و الفانيليا والسكر ثم الزيت ويضاف عليه القشطة والسميد والبيكنغ بودر
وجوز الهند خلاطا جيدا
ثم ندهن صينيه ونضع نص المقدار من الخليط
ثم نغمس البسكوت في الحليب
ونبدا بصف البسكوت فوق الخليط ثم نكمل وضع باقي الخليط
يوضع في الفرن على الدرجة العادية بحوالي نصف ساعة بعدين يخرج من الفرن بعد النضج
ويصب فوقها الحليب المحلى ويرش بالمكسرات

بسبوسه محشيه

المكونات

1 كاس سميد ناعم
كاس سكر
كاس لبن
نصف كاس زيت

بيضتان
م.ص b.p
م.ص فانيليا
الحشوة: قشطه

طريقة التحضير

تخلط المقادير ثم يصب نصف المقدار في صينيه بايركس وتدخل الفرن من تحت حتى تتحمر ثم تخرج من الفرن وتوضع عليها القشطة ومن ثم يصب النصف المتبقي من البسبوسه عليها نعيدها للفرن من فوق فقط التحمير ويمكن إضافة لوز مبشور أو فستق على الوجه وتدخل إلى الفرن تتحمر من فوق وبعد ذلك تسقى بالشيرة..وبالعافيه عليكم.

بسبوسة جوز الهند

المكونات

3 - بيضات
-كوب روب
-كوب سميد

-كوبين جوز الهند
-كوب سميد
-كوب زيت
-كوب سكر
-ملعقة صغيرة بيكنج بودر
-قليل من الهيل والزعفران

طريقة التحضير

-تخلط جميع المقادير مع بعض وتخلط بالخلاط.
-ثم تصب في طبق بايركس غير مدهون وتوضع في الفرن على درجة حرارة ١٩٠ لمدة ٣٥ دقيقة أو حتى تستوي.

*ملاحظة:
-هذه الطريقة لا تحتاج اللى قطر (شيرة .)

بسبوسة الشيف اسامة

المكونات

- كوب ونصف سميد
-ثلاث ارباع كوب سكر
1-ملعقة صغيرة بيكنج باودر
2-ملعقة كبيرة سمن
-كوب زبادى ١٨٠ جرام
-ربع كوب جوز هند(اختيارى)

طريقة التحضير

نضع المكونات مع بعض فى قالب ونقطعها ونزينها بالمكسرات سواء (لوز-كاجو-مكاديميا)انا وضعت مكاديميا تدخل الفرن وتسقى القطر

مكونات القطر

2-كوب سكر
-اكوب ماء
1-ملعقة كبير عصير ليمون
-عود قرفة(اختيارى)

المقادير:ملاحظة(المقادير بعلبة قشطة التاج(
2علبة قشطة التاج-١ علبة حليب بودرة-١ علبة سمنة او زبدة-١علبة ماء دافيئ-٣ علبة سميد-١علبة جوز هند- ١ علبة سكر-٢ ملعقة باكنج باودر-١ ملعقة فانيليا-شيرة-لوز مسلوق ومقشر

نخلط المقادير الجافة مع بعضها البعض ثم نبدأ بإضافة المقادير السائلة
تزين باللوز المقشور
تصب عليها الشيرة وهي حارة وتكون الشيرة باردة

بسبوسة بالشعيرية الباكستانية

المكونات

علبة قشطة +٢ كوب سميد + فنجان شاهي زيت + نصف كوب حليب سائل + ملعقة بكم بودر
نصف كوب سكر + شعيريه باكستانية مكسرة صغير

طريقة التحضير

نخلط جميع المقادير ماعدا الشعيرية
نضع قليل من الشعيرية في الصينية ثم نصب خليط البسبوسة ثم نرش باقي الشعيرية على الخليط
حتى نغطية تماماً ندخل الصينية الفرن حتى تنضج نخرجها ونصب عليها وهي حارة نصف علبة كبيرة
حليب نستلة المركز دعيها تبرد وتقدم مع القهوة

بسبوسة مطاعم الطازج نفسها

المكونات

المقاديروالطريقه سواء.....٢ علبه قشطه..٢ اصبع زبده..كوب سكرمطحون(تخلط هذه المكونات الثلاث في الخلاط) توضع في زبديه ويضاف لها...٢كاس كبير حليب جاف بودره...٢كاس كبير سميد..وتوضع في صينيه مهونه بزيت و
تدخل الفرن من اعلى واسفل عندما تنضج يصب عليهاحليب نستله كبير وتدخل في حرارة الفرن عشر دقائق

طريقة التحضير

بسبوسة بالفراولة

المكونات

كوب زيت - كوبان سميد - كوب جوز الهند - كوب سكر - ملعقه فانيلا - ملعقه بيكنج باودر - ثلاث بيضات - علبة روب الفراوله (اذا كانت العلبه صغيره تستخدمين علبتان) قطر محضر مسبقا - نخفق البيض + السكر + الزيت + الفانيلا + البيكنج باودر بالخلاط ثم نضيف باقي

طريقة التحضير

ونضع الخليط في قالب مدهون بالزيت وعندماوندخلها الفرن ثم نخرجهاو نسقيها بالقطر البارد

بسبوسة بالقوالب الصغيره

المكونات

1روب+١سكر1 +زيت مازولا+٢ بيضة
1جوز الهند+ ١سميد ناعم+ م/م ب ب
شوية هيل و زعفران
قياس المقادير بماعون الروب

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير وتترك لمدة نص ساعة
وتدهن قوالب الصغيرة بالهردة وتصب فيها
البسبوسة وتدخل الفرن وعند خروجها تسقى

بقليل من الشيرة وتزين بالفستق الناعم

بسبوسة

المكونات

نصف كوب زبدة ذائبة أو سمن((اليوم سويتها بالسمن(
علبة حليب مكثف ومحلّى،،،،،بيضة واحدة،،،،وفانيليا
كوب ونصف سميد،،،،،كوب حليب بودرة،،،،وملعقة صغيرة
بيكنج باودر،،،،،،

طريقة التحضير

اخلطي الزبدة أو السمنة والحليب المحلّى والبيضة
والفانيليا بالخلاط الكهربائي،،،،،،
اضيفي السميد وحليب البودرة والبيكنج باودر واخلطيه
جيداً بملعقة خشبية،،،،،
ادهني الصينية واسكبي المزيج وادخلي البسبوسة
بفرن معتدل الحرارة حتى تنضج،،،،، ثم شربيها بالقطر(الشيرة(

بسبوسة بالكريمه

المكونات

كوب جوز الهند/ نصف كوب زيت/ ٢ بيضة/ كوب سميد/ كوب سكر/ ٢ ملعقة شاي بيكنج باودر/ ملعقة شاي فانيليا/نصف كوب فستق مجروش/ علبة قشطة كبيرةKdd

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي وتوضع في صينية تيفال وتدخل الفرن.
ملاحظة البسبوسة لا تاخذ وقت كثير لتنضج فارجو ماتترك لوقت طويل.

مقادير الكريمة التي توضع علي الوجه:

6حبات جبن كيري /ملعقة اكل ماء ورد/ ٣ ملاعق اكل ماء عادي/ نصف كوب سكر بودرة/ علبة قشطة صغيرةKdd

تخلط جميع المقادير في الخلاط الكهربائي وتوضع علي وجه البسبوسة بعد ان تخرج من الفرن ويجب ان تكون البسبوسة ساخنة وانتي تسكبين الكريمة وتزين بقليل من الفستق المجروش

البسبوسة المحشية بالقشطة .

المكونات

كاسة ماء سميد.
نفس الكاسة حليب بودرة.
ثلاث ارباع الكاسة سكر.

ملعقة شاي بكم بودر.
قالب متوسط من الزبدة.
2علبة من قشطة التاج من (نستلة(
2علبة من قشطة التلاجة اي نوع ممكن (المراعي او بلادي او الفلاحة(

طريقة التحضير

اتركي الزبدة تسيح طبيع في جو المطبخ.
اخلطي النواشف معاً ثم اضيفي الزبدة وافركيها جيداً ثم اضيفي علبتا القشطة التاج واخلطيها جيداً ادهني صينية الخاصة بالبسبوسة بملعقتان من الطحينة ثم صبي نصف كمية خليط السميد.
ضعي علبتا قشطة التلاجة في زبدية واخلطيها بالملعقة مع ملعقتان من الحليب السائل حتى تطرى ويسهل عليك دهنها افرديها على وجه الطبق الاولى من خليط السميد وسويها بالملعقة بلطف ثم افردي الطبقة الاخرى من المتبقي من خليط السميد حتى تغطي القشطة تماماً رشي ملعقتان من السميد الجاف على وجه الصينيه بالتساوي ثم ادخليها الفرن حتي تنضج من تحت ثم يحمر الوجة وتسقي بالشير وهي ساخنة وتغطى فوراً بالقصدير جيداً لمدة ٢٠ دقيقة حتى تطرى .

بسبوسة محشية بالقشطة رقم ٢

المكونات

3ك سميد – علبة ونص نستلة (ممكن استخدام النستلة البيتي)- ٣/٤ اصبع زبدة – ١م ك باكنج بودر1 ـك ماء دافيء
الحشوة : ٢علبة قشطة المراعي او بلادي – علبة جبنة فيلادلفيا 1/2 – علبة قشطة التاج تخلط مع بعض جيدا

طريقة التحضير

نخلط مقادير البسبوسة ونضع نص كمية الماء فقط وتخلط جيدا يقسم الخليط ويوضع نصفه في صينية مدهونة ثم نضع الحشوة وتفرد جيدا ثم نخلط الباقي من الخليط مع بقية الماء ويوضع على القشطة ويفرد بإحتراس ويرش الوجة باللوز وتوضع في الفرن الساخن ٣٥٠د لمدة نص ساعة
ثم يصب عليها الشيرة وهي ساخنة

ملاحظة : الكنافة والبسبوسة من انواع الحلويات التي يجب ان ساخنة هي والشيرة عند اضافتها فهذا يعطيك نتيجة افضل والحصول على بسبوسة طرية جدا

بسبوسة بالروب

المكونات

علبة روب ندى وبنفس العلبة تقاس المقادير
سميد
جوز الهند
سكر
3/4دهن
ملعقة أكل بيكنج بودر

1/2كأس ماء ورد وزعفران
رشة هيل
2بيض

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير وتصب في قالب مدهون و تدخل فرن معتدل الحرارة وبعد إخراجها من الفرن تصب عليها الشيرة

بسبوسه يمنيه حقت زمان

المكونات

2كاس دقيق ابيض
1كاس سكر
1كاس زيت
1/4ملعقه بكربونات
قليل من الماء

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير وتوضع في الفرن من أعلى فقط
الشيره.. حسب ماتحبي
تكون الشيره بارده والبسبوسه حاره ثم توضع الشيره على البسبوسه ثم تغطى حتى تبرد

بسبوسة يمنيه رقم ٢

المكونات

علبه لبن زبادى

+فنجان شاى ماء
2ملعقه زيت
3فناجين شاى سكر
2كأس سميد
ملعقه بينكج بودر

طريقة التحضير

نضع اللبن والزيت والماء والسكر ويخلط لمدة ١٠ دقائق ثم نضع السميد والبينكج بودر ويخلط جيدا تدهن صينيه بالطحينه بدل من الزيت ويوضع الخليط ثم تدخل الفرن ثم ترش بالشيره

بسبوسة الفستق

المكونات

250جرام سكر (يعني كوب واحد)
120جرام سميد (كوب واحد)
نصف كوب زيت نباتي

بيضتان
2ملعقتين بكنج باودر
180جرام قشطة (كوب واحد(
120جرا م فستق مبشور ناعم (كوب واحد(
حبات من الفستق للزينة

طريقة التحضير

*يدهن وعاء البسبوسة (المستتطيل المعدني) بزيت..

*يخفق السكر مع الزيت في صينية لمدة خمس دقائق ثم يضاف إليهم البيض ويخلط لمدة خمس دقائق اخرى.. حتى تتكون كريمة الخليط.

*يخلط الباكنج باودر مع السميد ،، ثم يضاف إلى خليطنا السابق(البيض والزيت والسكر) وبعد ذلك يخفق الخليط لمدة ٣دقائق.

*ينثر الفستق فوق الخليط ويمزج معه ويحرك بملعقة خشبية..

*تصب عجينة الفستق في القالب المدهون ويسوى السطح جيداً .. ثم تخبز في الفرن على حرارة قدرها ٣٥٠ف/١٨٠م لمدة ٤٥دقيقة أو حتى يتم التأكد من نضج البسبوسة..

*تقطع على اشكال معينات وتزين بالفستق من الأعلى

بسبوسة الفستق الحجازية

المكونات

2كاس سميد
1كاس فستق مطحون
بيضه
3ملاعق اكل ماء
3ملاعق اكل حليب بودره
ثلاثة ارباع كوب سكر
ثلاث ارباع كاس زيت
2ملعقه بكنج بودر

طريقة التحضير
تخلط جميع المقادير وتوضع بصينيه كبيره وتدخل الفرن ثم تسقى بالشيره

بـــسبوســـــه محشيــــــه:

المكونات

كأس سميد
كأس جوز هند
1/2كأس سكر
1/2كأس زيت
ملعقتين صغيره باكنج باودر

علبتين قشطه
حبة بيض
نخلط البيض والقشطه و الزيت ثم يضاف إليها باقي المقادير
الحشوه:
كأس و نص حليب
ملعقتين كبيره نشأ
ذرة زعفران
ملعقة صغيره ماء ورد
علبة قشطة
تخلط ثم توضع على النار حتى تغلظ
ملاحظه:
*توضع نصف المقادير ثم الحشوه كاملة ثم طبقة من بسكوت الشاي ثم باقي المقادير.
*بدل الشيره على الوجه حليب نستله

طريقة التحضير

بسبوسة مصرية

المكونات

علبه سميد
ثلث كوب زيت
كوب سكر
ملعقة كبيرة بيكنج بودر
3ملاعق حليب نيدو بودرة
علبه روب صغيرة
كوب ناريل

طريقة التحضير
اول شي نييب السميد (الخبيص) و نحطه ف طاسة ونحط فوقة ٢ خواشيق حليب بودرة و نحط البيكنج بودر و بعد الناريل نخلطة و بعدين نصب فوقة الزيت....
عاد الحين خلو عنكم الرقة غسلو اديكم زين وفركو العجينو ليم كا تصير اوكي عادي تتفتت ف ايدكم..
فركوها عدل لين يختلك الزيت ف كل المكونات...
ف طاسة ثانية نحط علبة الروب و كوب السكر و نخلطة بالخاشوقة
اذا تبون نكهة حلوه فيه حطو شويه فانيليا ... لاتزيدون عن يصير مر

عقب صبو طاسة الروب و السكر في الطاسة الاولى مالت السميد نخلطة بخاشوقة لين يصير كتلة وحدة و يندمج الروب ويا السميد

عقب نيييب تاوة مناسبة و نحط العجينه فيها اذا طلعت العجينة ناشفة واااايد ماعليه ابو قوي ما يقصر حطو شوي ف اديكم و دهنو بيه سطح التاوه
اذا ناشفةويس
عقب يوم بتساوون العجينة ف التاوه قطعوها مربعات صغيرة و اذا تبون تزينونها الفستق ف كل الدكاكين موجود حطوه فوقها و حطو التاوه ف الفرن بس شغلو من تحت قبل بعد ما تحسون انه استوا من تحت طفو عليه و شغلوه من فوق....
صبروا >...............
راقبو التاوه لين تحمر لا تخلونها تحترق

يوم بطلعونها ردو تبعو ع الجوانب المقطعة بالسجين عشان توصل الشيرة لين الاخر

يوم بتخلصون التقطيع صبو الشيره

ملاحظه-:

اذا البسبوسة باردة لازم الشيرة حارة و العكس صحيح....

بسبوسة مصريه رقم ٢

المكونات

كاسه حليب بودره.
كاسة سميد.
ثلاث ارباع الكاس سكر خشن.
قالب متوسط من الزبدة.
2علبة قشطة من (نستلة)
ملعقة صغيرة بكنغ بودر.
ملعقتين طحينة.

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير الجافة ثم تفرك بالزبدة جيداً وتضاف القشطة وتقلب جيداً تدهن صينية زات حواف منخفضة بملعقتين الطحينة وتصب الخليط ويسوي ويزين بحبات من الصنوبر او البندق حسب الرغبة ثم يرش وجه الصينيه بملعقتان من السميد الجاف ثم توضع في الثلاجه لمدة ساعه ثم توضع في الفرن ساخن وتحمر الوجهين وتسقى بالشيرة وهي ساخنة وتغطى بقطعة من القصدير جيداً الى ان تبرد حتى تصبح طرية

البسبوسة المصرية رقم ٣

المكونات

200جرام سكر
300جرام سميط
50جرام جوز هند ناعم
50جرام بندق اربع لديكور
50جرام لبن كامل الدسم او كوب من الزبادى
50جرام ماء
50جرام سمن بلدى
لعمل الشربات
250جرام سكر
100جرام ماء
قليل من الفانيليا

طريقة التحضير

اولا- يتم عمل الشربات الخاص بسق البسبوسة بعد التسوية

ثانيا - وضع السكر و الماء والسمن والجوز هند و اللبن او الزبادى ويقلب الخليط جيداً بمعلقة خشب ثم يضاف السميط
ويوضع الخليط فى قالب مدهون بالسمن جيداً ويفرش عليها البندق المكسر ويضغط عليها باليد
الطهى:
يوضع القالب فى الفرن عالى الحرارة اى ٢٢٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة وبعد خروجها من الفرن يصب عليها
الشربات السابق تجهيزه وتوضع كمية الشربات حسب الرغبة

بسبوسة محشية بالكاسترد

المكونات

علبة قشطة
3/4كوب سميد
3/4كوب جوزهند
3/4كوب زيت
3/4كوب سكر
3/4كوب بيضات
ملعقه كبيره بيكنج باودر.

طريقة التحضير

تخلط جميع المقادير السابقه بالخلاط ... حتى تتجانس ... تحضر القالب بدهنه بقليل من الزيت...ثم تضع نصف المقدار السابق في القالب وادخله الفرن من تحت فقط حتى يتماسك تقريبا ١٢ دقيقة ثم اخرجه من الفرن ...

الحشوه :

1كوب حليب سائل- ١ علبة قشطة - ٢ ملاعق كاسترد - ٣ ملعقه سكر.
توضع جميع مقادير الحشوه على النار حتى تتجانس وتثخن...

ثم توضع على طبقة البسبوسه...انتظري ٣ دقائق حتى تتماسك طبقة الكاسترد...ضعي باقي مقدار البسبوسه الباقي في الخلاط...وأضيفي ملعقة ماء إذا كان الخليط ثقيل ...
بعد ذلك ادخليها الفرن على نار هادئه من الأعلى حتى تحمر.

ويقطع ويقدم بعد أن تصبح بارده ولأفضل نتيجه يدخل الثلاجه قبل التقديم

بسبوسة محشية بالكسترد رقم ٢

المكونات

بيضتين
فنجان قهوة سكر
2قشطة
فانيليا <<<علشان ريحة البيض
نص كوب زيت

تخلطينهم وبعدين تضيفين لهم:
كوب ونص سميد
نص كوب جوز هند
ملعقة بكنج باودر

وتخلطينهم مع بعض:

تصبين نص الخليط في صينية مدهونة بزيت

وتحطين فوقها الكاسترد بس ممكن تضيف عليه مكسرات على حسب ذوقك وتغطينه بنص الخليط الباقي ...
بالمكسرات بيطلع احلى
))بس حسافة انا نسيت احط عليه مكسرات ((

مقادير الكسترد أو المهلبية
2 ½كوب ماء + ٥ ملاعق كبار حليب نيدو +٣ ملاعق كبار كسترد+ فنجان سكر
توضع على النار مع التحريك المستمر

أو طريقة ثانية لمقادير المهلبية

كوب ونص ماء + ٣ ملاعق كبار حليب نيدو +٣ ملاعق نشا+ فنجان سكر
توضع على النار مع التحريك المستمر واذا ثقلت تضفين لها علبة قشطة

طريقة التحضير

بسبوسة بالتمر

المكونات

3بيضات
3ملاعق حليب على كاس ماء
نص كاس زيت
ملعقه بكنج باودر
شوي فانيليا
كاس تمر

طريقة التحضير
جميع هذه المقادير تخلط في الخلاط ثم نضع عليها كاس سميد

ثم نضعها بالصينيه ثم بالفرن حتى تنضج

بسبوسة التمر رقم ٢

المكونات

2بيضه
ا كأس تمر منزوع النوى -أحسن شي تمر الخلاص لأنه طري وينخلط بسهوله
نصف فنجال سكر
ثلاثة أرباع كأس سميد
ربع كأس زيت
1علبة قشطه

نصف فنجال ماء
1ملعقه اكل باكنج بادور
رشة فانيليا

للوجه:فستق مطحون او لوز او جوز هند حسب الرغبه
علبة صغيره حليب نستله المركز

طريقة التحضير

احضري خلاط المولينكس..او البراون اللي عندكم..المهم خلاط الطماطم..
وضعي كل المكونات السابقه فيه واخلطي
بس بشرط ان يكون التمر لين
صبي الخليط في صينية التشيز كيك.ذات القاع المتحرك..ودخليه الفرن الين يتحمر من تحت
وبعدين حمريه من فوق..واذا طلعتيها صبي على الوجه حليب النستله والفستق المطحون
اتركيها تبرد وبعدين فكيها من الصينيه..
وقطعيها وبالهناء والعاااااااااااافيه

بسبوسة التمر

المكونات

1 2/1كوب كبير من السميد
بيضة واحدة
2ملعقة سكر
ملعقة صغيرة هيل
2/1ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة
ملعقة طعام بيكنج باودر
كأس صغير زيت
4/3كأس كبير من التمر المفصص

طريقة التحضير

-1ضعي التمر في حلة ثم أضيفي إليه البيضة المخفوقة واخلطي المقادير باليد جيداً. اضيفي كمية الزيت واخلطيه مع التمر جيداً.
-2اضيفي السميد والسكر والهيل والبيكنج باودر والزنجبيل ثم اعجيني الخليط.
افرديها في صينية وضعي العجينة في منتصفها .ثم افرديها باليد حتى تغطي قاع الصينية كله.
دعيها تنضج في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة حتى تحمر.
يمكن أن ترش بالقطر) الشيرة.(

سبوسة بالبرتقال

المكونات

بالطبع البسبوسة تحتاج إلى قطر -- شيرة -- لاأدري ماذا تسمونه
المهم نتعلم أولاً طريقة عمل القطر كما أسميه أنا
في قدر (طنجرة) حلة لاأدري ماذا تسمونه
المهم نضع في قدر
كوبين من السكر + كوبين من الماء (شكل الكوب مثل اللي تيجي مع النسكافيه(
يوضع المزيج على نار هادئة يغلي تقريباً لمدة مابين ١٠ إلى ١٥ دقيقة

بعد ذلك نضع على المزيج قطرات من الليمون ونتركه يغلي لمدة ٣ دقائق
ثم نضع رشة من الفانيلا ونطفيء النار فوراً
ونتركه يبرد ويمكن وضعه في الثلاجة
ويفضل القطر يكون محضر مسبقاً

ثانياً : نأتي للبسبوسة

هنا شكل الكوب مثل كوب جبنة بوك تقريبا
كوب سميد
كوب جوز هند
كوب دقيق
كوب عصير برتقال
كوب سكر
بشر برتقال
كوب إلا ربع زيت عافية (كوب ناقص)
4بيضات
رشة فانيلا
2ملعقة كبيرة غير مكتملة بيكنج بودر
طحينية لدهن الصينية

طريقة التحضير

تخلط كافة المقادير جيداً
ثم يتم دهن صينية دائرية قطرها تقريباً ٣٥ سم والله أعلم ماني خبيرة
يتم دهنها بقليل من الطحينية
ثم يصب فيها الخليط وتوضع بالفرن

الخبز :

تُخبز البسبوسة في فرن محمّى مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية من الأسفل أولاً لمدة ٣٥ دقيقة تقريباً أو حتى يصبح لون الأطراف ذهبي
بعد ذلك نطفيء من الأسفل ونشعل الفرن من الأعلى لنحمر الوجه حتى يصبح لون الوجه ذهبياً .
بعد ذلك يتمّ إخراجها من الفرن ويُسكب فوقها القطر المبرّد (نضع القطر البارد عليها وهي ساخنه)
انتبهي مو كل القطر
حتى تحسي انها شربت كفاية .
بعد ذلك تقطع ويرش على الوجه جوز الهند واتركيها تبرد كفاية
بعد ذلك تقدم بالهناء والعافية